Ders İzlencesi

Ders Kodu - Ders Adı	**AŞÇ123 - Temel Mutfak Teknikleri I**
Ders Türü	I.Yarıyıl
Teori + Uygulama	2+2
AKTS	**7.0**
Ders Dili	Türkçe
Ders Türü	Zorunlu Dersler
Öğretim Elemanları	ÖĞR. GÖR. ŞAFAK YÜKSEL VURAL

Dersin Veriliş Biçimi	Bu ders yüz yüze öğretim şeklinde yürütülmektedir.
Dersin Verildiği Yer	Okulda
Kullanılan Eğitim Platformları	Yüz Yüze
Önkoşullar	Bu dersin önkoşulu ya da eş koşulu bulunmamaktadır.
Önerilen Dersler	Yok
Önerilen Kaynaklar	Eryılmaz, Leman C. Yemek Pişirme. Remzi Kitabevi, Pişirme Yöntemleri ve Teknikleri I-II, Ayhan Gökdemir, Detay Yayıncılık.Gisslen, W. (2018). Profesyonel Aşçılık. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
Staj & Uygulama	Derslerin bir bölümü uygulamalı olarak yapılır.
Dersin Amacı	Bu dersin amacı, öğrencilere profesyonel mutfaklarda kullanılan temel mutfak teknikleri, araç ve ekipmanların doğru kullanımı, gıdaların ön hazırlığı, temel pişirme yöntemleri, hijyen ve sanitasyon, iş sağlığı ve güvenliği ile hammaddelerin verimli kullanımına ilişkin bilgi ve uygulama becerileri kazandırmaktır. Ders kapsamında öğrencilerin temel mutfak uygulamalarını doğru tekniklerle, güvenli, hijyenik ve sürdürülebilir çalışma ilkelerine uygun biçimde gerçekleştirebilmeleri amaçlanmaktadır.

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
1. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Temel mutfak bilgileri ve pişirme yöntemleri.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma
2. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2**	Doğrama yöntemleri.	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
3. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5** **ÖÇ-7**	Uluslararası mutfak terimleri.	Anlatım, Soru-Yanıt
4. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5**	Besin işleme ve saklama yöntemleri.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
5. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-5**	Stoklar.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma

Ders İzlencesi

Haftalar	Öğrenme Çıktıları	Konular	Öğretim Yöntemleri
6. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-5** **ÖÇ-6**	Soslar.	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
7. hafta		Ara sınavlar	
8. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5**	Çorbalar.	Anlatım, Soru-Yanıt, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
9. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5** **ÖÇ-6** **ÖÇ-7**	Et ve et ürünleri.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
10. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5** **ÖÇ-6** **ÖÇ-7**	Et çeşitlerinin gruplandırılması, hazırlanması ve saklanması.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
11. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5** **ÖÇ-6** **ÖÇ-7**	Kasap hayvanları.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
12. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5** **ÖÇ-6** **ÖÇ-7**	Kümes hayvanları ve deniz ürünleri.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
13. hafta	**ÖÇ-1** **ÖÇ-2** **ÖÇ-3** **ÖÇ-4** **ÖÇ-5** **ÖÇ-6** **ÖÇ-7**	Sakatatlar ve av hayvanları.	Anlatım, Soru-Yanıt, Tartışma, Takım/Grup Çalışması, Gösterip Yaptırma
14. hafta		Dönem sonu sınavları.	

Öğrenme Çıktıları

#	Öğrenme Çıktıları
1	Ön hazırlık işlemlerini açıklayabilecektir.
2	Uluslarası doğrama yöntemlerini uygulayabilecektir.
3	Temel pişirme yöntemlerini anlayabilecektir.
4	Besin işleme ve saklama yöntemlerini öğrenebilecektir.
5	Stokları öğrenecektir.
6	Uluslararası mutfaklarda kullanılan sosları yapabilecektir.
7	Et ve et ürünlerini tanıyacaktır.

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları

✓ Sağlık ve Kaliteli Yaşam ✓ Nitelikli Eğitim ✓ İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme ✓ Sorumlu Üretim ve Tüketim

Dersin Teması

✓ Tarım, Gıda ve Hayvancılık

AKTS İş Yükü

Etkinlik	Süre (Saat)	Sayı	İş Yükü
Teorik Derse Katılım	1.00	14	14
Sınıf Dışı Çalışma (Ön Hazırlık & Pekiştirme Amaçlı)	14.00	2	28
Ödevler	2.00	14	28
Proje - Rapor - Sunum Hazırlama	14.00	1	14
Ara Sınav Hazırlığı (sınav süresi dahil)	8.00	1	8
Final Sınavı Hazırlığı (sınav süresi dahil)	14.00	3	42
Uygulama (Laboratuvar, Müzik/Enstrüman Uygulaması, Atölye/Saha Çalışması vb.)	10.00	4	40
Staj Uygulaması	0.00	0	0
		Hesaplanan AKTS	**7.0**

Ölçme ve Değerlendirme

✓ Yazılı Yoklama (Açık Uçlu Sınav) ✓ Performans Değerlendirme (Bireysel/Jüri) ✓ Ödev

Değerlendirme Yöntemi ve Geçme Kriterleri	Sayısı	Yüzde (%)
1.Ara Sınav	1	25
Dönem Sonu Sınavı	1	60
Pratik Çalışma	1	15
	Toplam (%)	**100**